

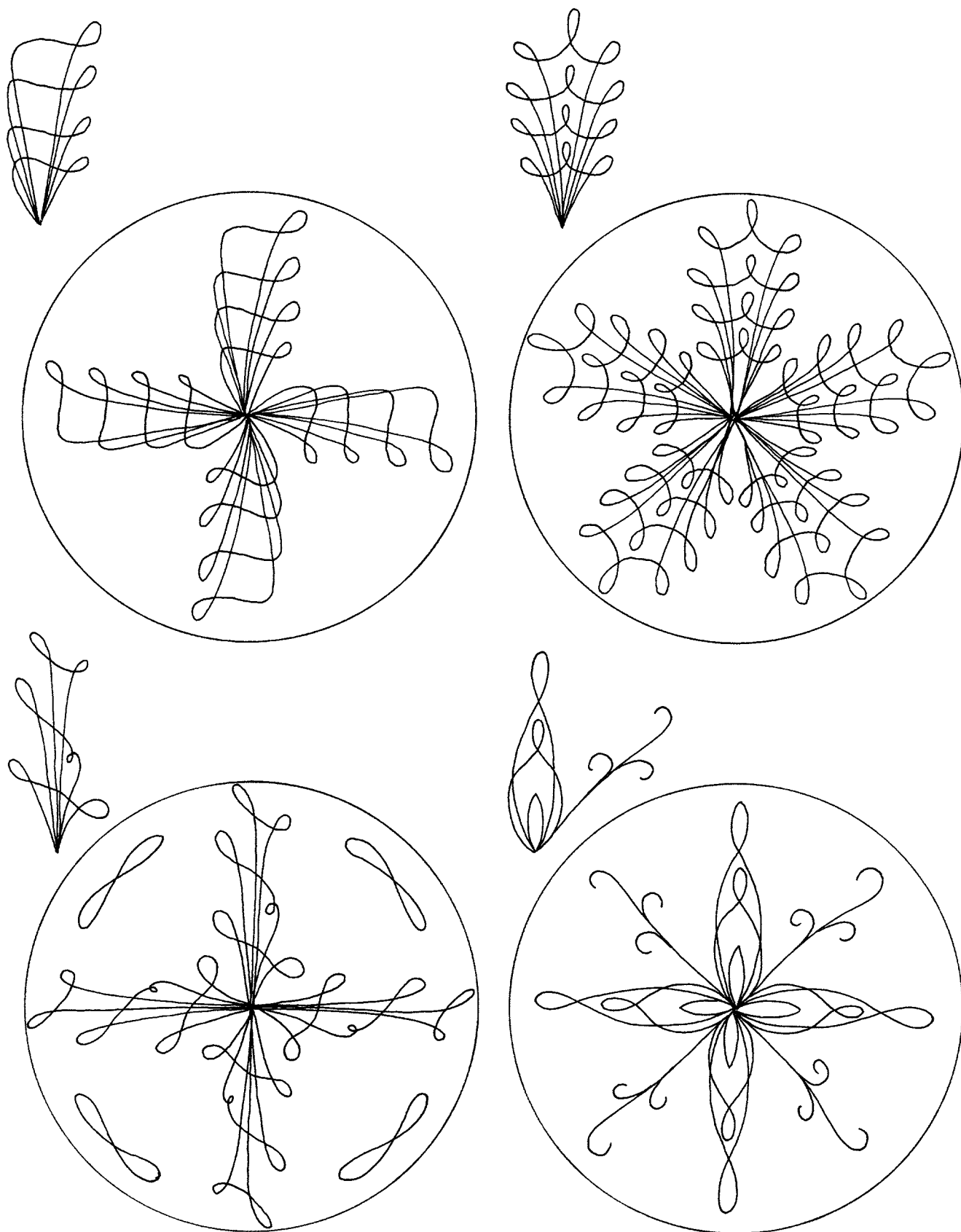
OBSAH

VÝZNAM DEKORATIVNÍHO UMĚNÍ V CUKRÁŘSTVÍ	7
NÁČINÍ A MATERIÁLY	8
BARVY	9
1 JEDNOTAHOVÉ LINIE	10
1.1 Cvičení jednotahových vodorovných, kolmých a šikmých linií	10
1.2 Nácvik jednotlivých linií kružnice a elipsy	13
1.3 Ozdobné motivy	14
1.4 Příprava šablony	15
1.5 Ornamenty na dezerty a pralinky	17
1.6 Ornamenty na dorty	18
1.7 Jednotahové linie kruhové	19
2 SESTAVOVÁNÍ OZDOBNÝCH PÁSKŮ A OZDOBNÝCH MOTIVŮ	20
2.1 Sestavování ozdobných pásků	20
2.2 Ozdobné pásky široké	25
2.3 Ozdobné pásky z listů	29
2.4 Kreslení listů	30
2.5 Stylizace listů	31
2.6 Ozdobné motivy	32
2.7 Zrcadlové kreslení ozdobných motivů	33
2.8 Jednotlivé ozdobné motivy	34
2.9 Příprava ozdobného pásku na dort	35
2.10 Kreslení květin	36
2.11 Stylizace květů	37
2.12 Vánoční motivy na dorty	40
2.13 Jarní a velikonoční motivy na dorty	41
2.14 Zdobení perníčků	42
3 PÍSMO	43
3.1 Vznik písma	43
3.2 Hůlkové písmo	44
3.3 Psací písmo	49
3.4 Nácvik psacího písma	50
3.5 Procvičování písma v zaobleném tvaru	56
3.6 Ukázky přípravy písma	57
3.7 Číslice	58
3.8 Vizitky	59

4	POSTUP KRESBY A MODELOVÁNÍ DROBNÝCH MOTIVŮ ZVÍŘAT, VĚCÍ A KVĚTIN	62
4.1	Tvorba zvířat	62
4.2	Tvorba věcí	65
4.3	Tvorba květin	67
4.4	Kreslení hlav pohádkových postav	71
4.5	Kreslení zvířat	72
4.6	Zvířecí motivy	73
5	FIGURA	74
5.1	Stavba figury	74
5.2	Kreslení hlavy	75
6	TECHNIKY KRESLENÍ	76
7	DĚLENÍ PLOCHY	77
7.1	Dělení a zdobení kruhové plochy	77
7.2	Dělení a zdobení čtvercové plochy	80
7.3	Kulaté dělené dorty	81
7.4	Tematické dorty	83
8	ZDOBNÍ DORTŮ SLOŽITÝMI TVARY	85
8.1	Zdobení kulatých dortů	85
8.2	Zdobení čtvercových dortů	88
9	PATROVÉ DORTY	89
9.1	Schéma skladby patrového dortu	89
9.2	Atrapy na sestavování patrových dortů	90
9.3	Patrové dorty kulaté	93
9.4	Patrové dorty čtvercové	94
9.5	Patrové dorty „polštářového“ tvaru	95
9.6	Rozvržení ozdobných částí na patrovém dortu	96
9.7	Kreslení návrhů patrových dortů	97
10	ZDOBNÍ DORTŮ	99
10.1	Dort s jemným vzorem	99
10.2	Malování na dort	100
10.3	Dort s výšivkou	101
10.4	Dort se stříkaným vzorem	102
11	MODELOVACÍ HMOTY	103
12	SKULPTURY	105
12.1	Modelovací čokoláda	105
12.2	Pasteláž	106

1.6 ORNAMENTY NA DORTY

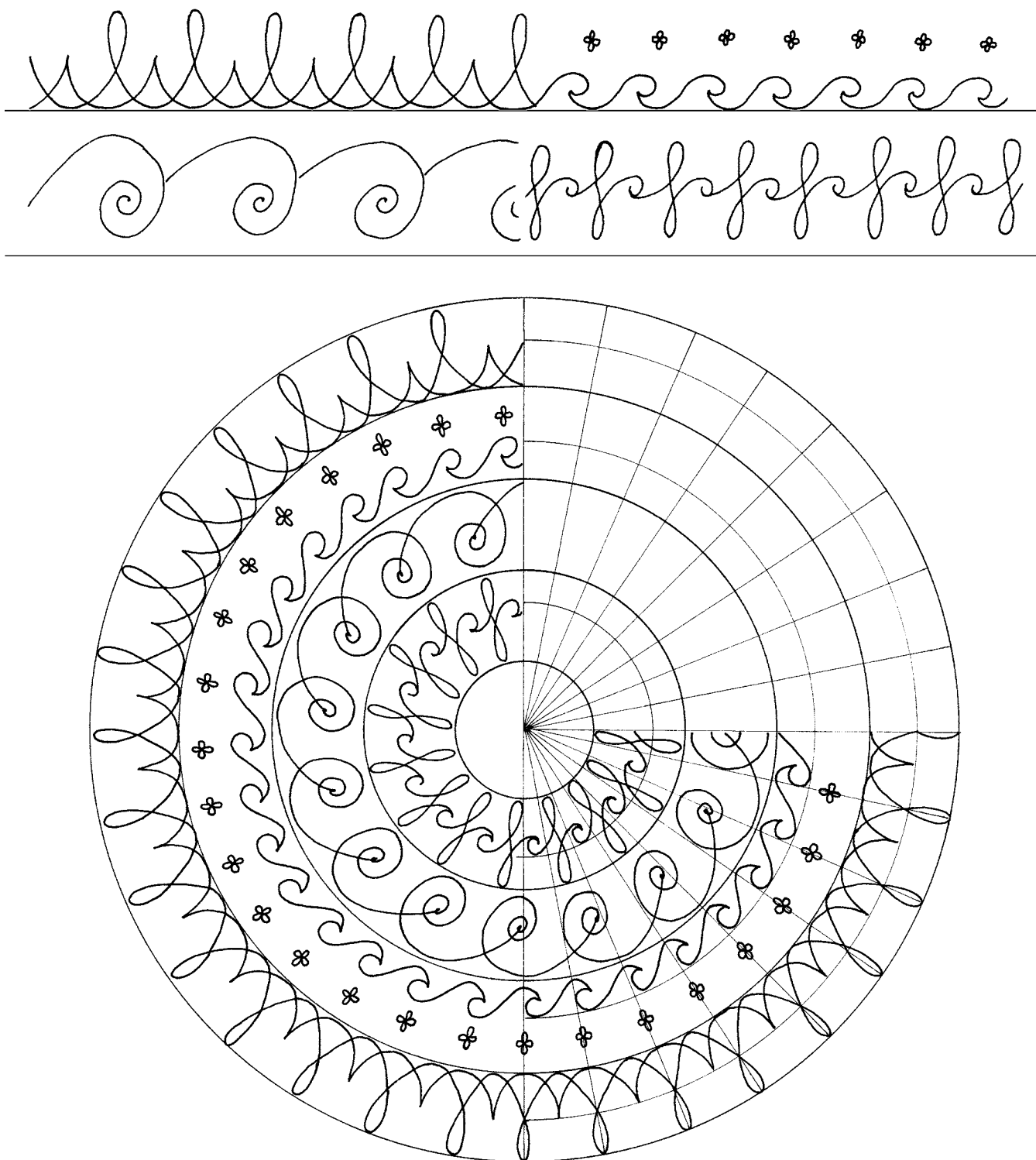
Jednoduché ozdobné motivy jsme se již v předešlých hodinách naučili. Zkusíme motivy kreslit v kruhu a umísťovat je od středu nebo od obvodu (*obr. 12*). Rozvržení není jednoduché, ale časem se nám zakreslování povede.



Obrázek 12

1.7 JEDNOTAHOVÉ LINIE KRUHOVÉ

Dorty se často zdobí jednotahovou linií **po obvodu dortu**. Každý cukrář se během své praxe učí zdobit dorty. Nejdříve se naučíme kreslit linie na papíře. Načtneme si na papír řadu kružnic se shodným středem, a to od největší po nejmenší. Jednotahové linie začneme kreslit grafitovou tužkou, po zdokonalení vyzkoušíme barevné tužky, nebo glazuru (*obr. 13*). Začínáme od nejjednodušších tvarů až po složitější. Kreslit do oblouku není jednoduché, ale pro odbornou praxi nezbytné.



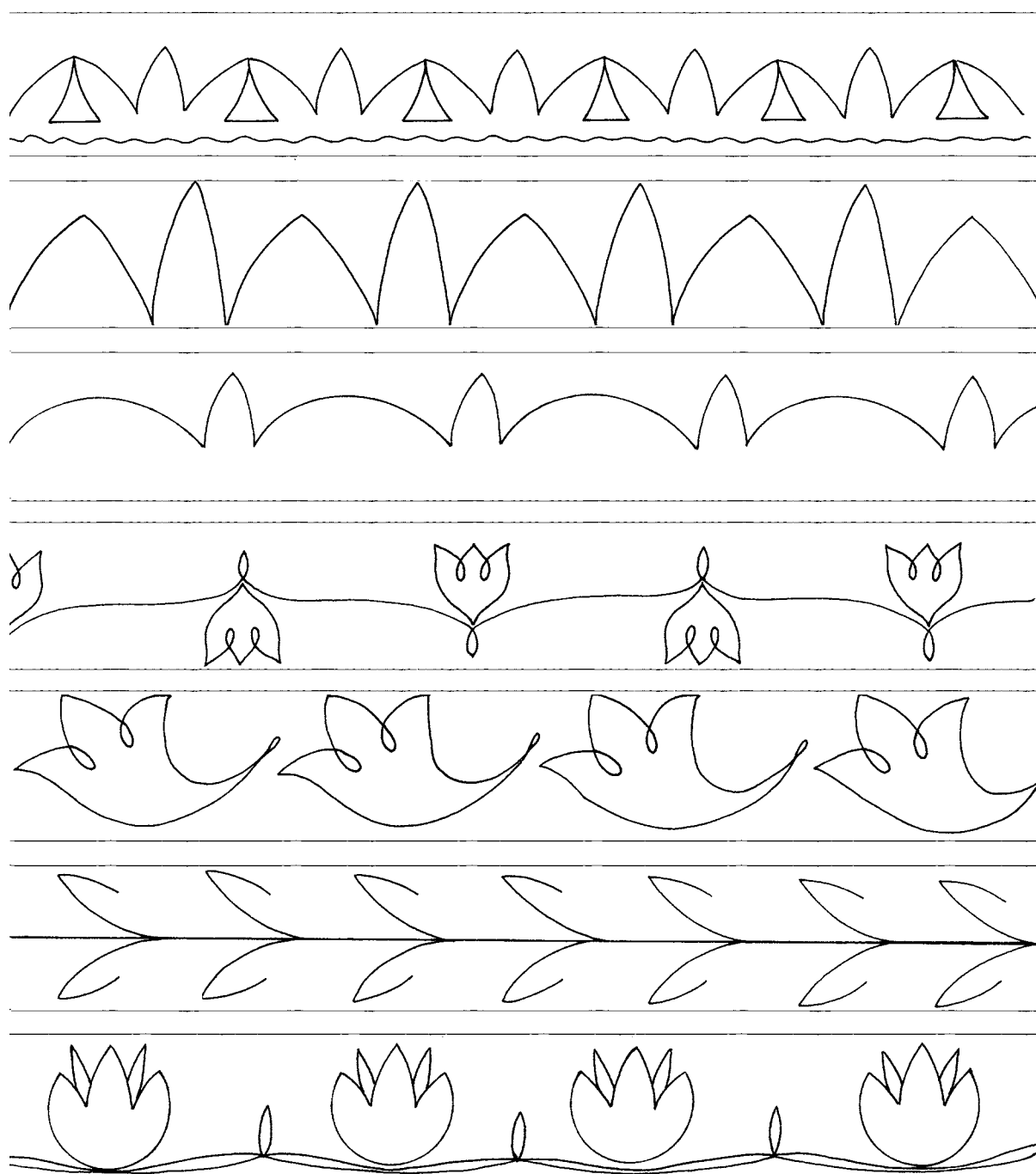
Obrázek 13

2 SESTAVOVÁNÍ OZDOBNÝCH PÁSKŮ A OZDOBNÝCH MOTIVŮ

2.1 SESTAVOVÁNÍ OZDOBNÝCH PÁSKŮ

Ozdobnými pásky zdobíme strany i povrch dortů. U pásek dodržujeme základní tvar po celou dobu kreslení pásku. Nesmí se nám stát, že na začátku řádku bude tvar jiný než na konci.

Ruku si cvičíme nejdříve grafitovou tužkou. Postupně můžeme kreslit pásky barevnými tužkami. Po důkladném nacvičení si na nakreslené pásky přiložíme průhlednou omyvatelnou fólii a pásky si procvičujeme barevnou glazurou, nebo neředěnou čokoládou (*obr. 14 až 18*).

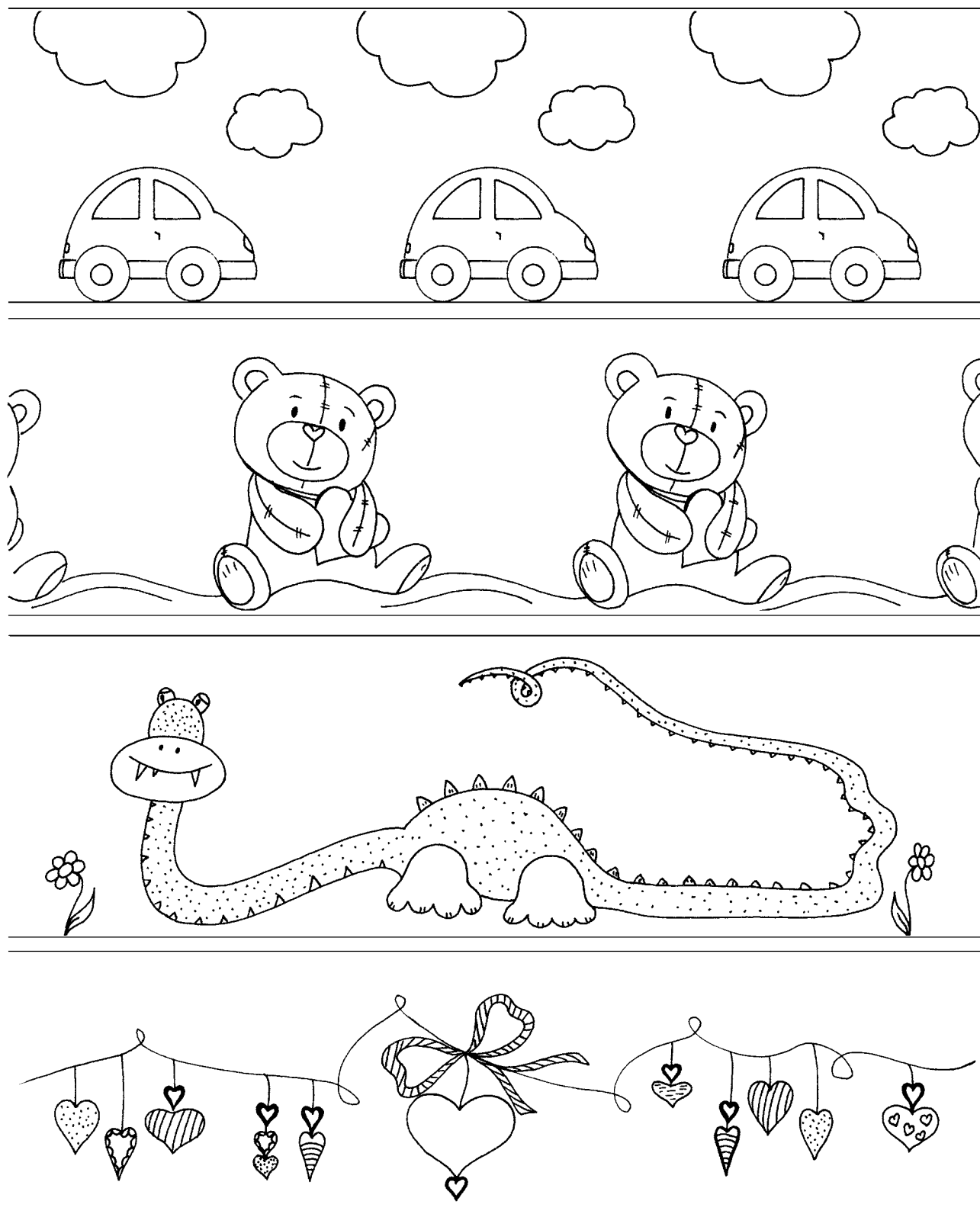


Obrázek 14

2.2 OZDOBNÉ PÁSKY ŠIROKÉ

Široké pásky na boky dortů mohou mít různou tematiku k různým příležitostem jako jsou narozeniny, Vánoce atd. (obr. 19 až 22). Nejdříve si pásky předkreslíme a poté vybarvíme, abychom se ujistili o barevném souladu návrhu k dané příležitosti.

Pásky si můžeme připravovat z modelovacích hmot na připravené fólie, nebo modelovat na polystyrenové atrapy (viz odst. 9.2).



Obrázek 19

2.3 OZDOBNÉ PÁSKY Z LISTŮ



Obrázek 23

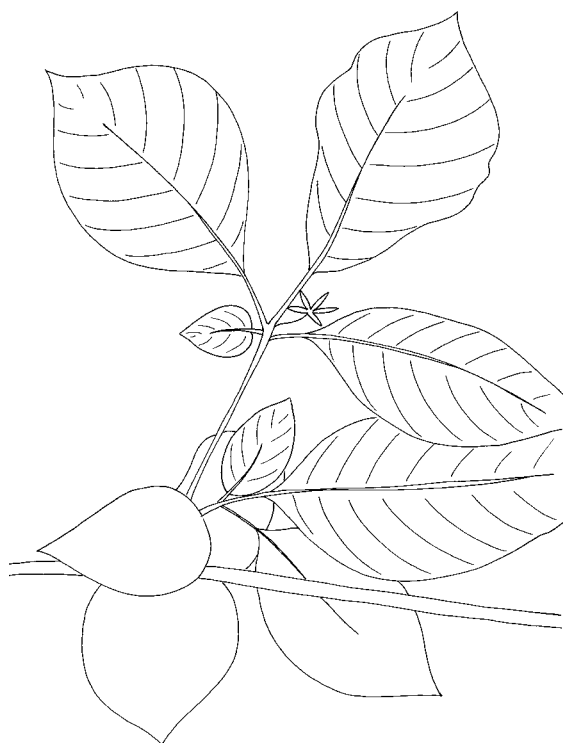
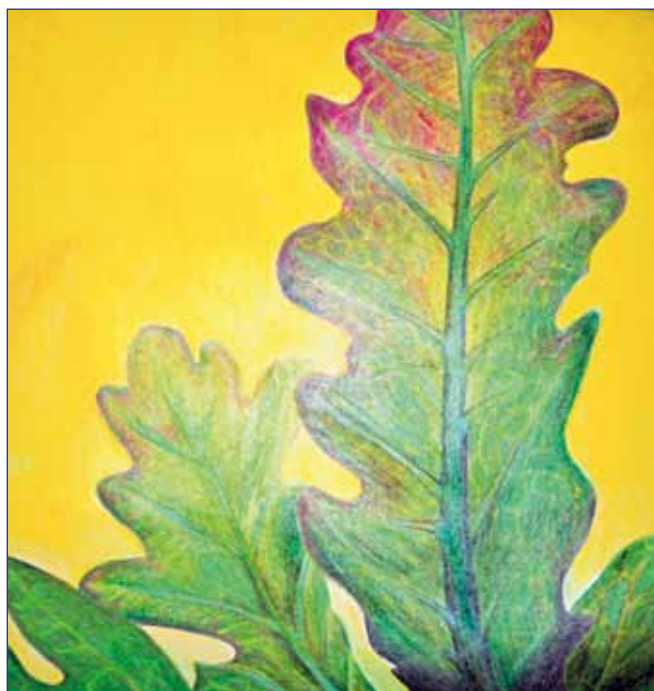
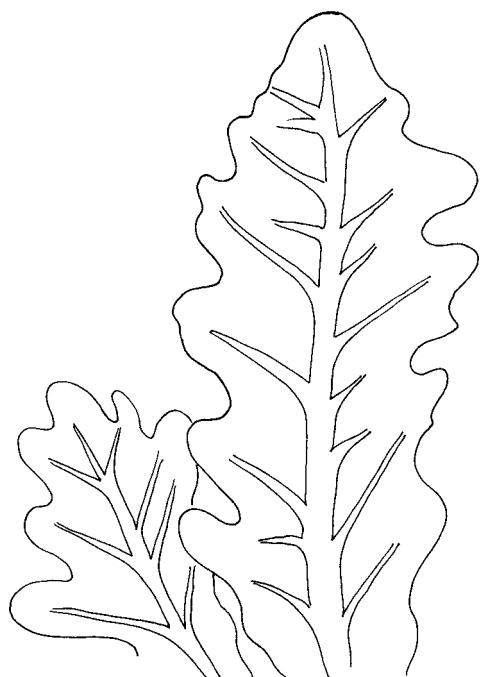
2.4 KRESLENÍ LISTŮ

Listy se kreslí snadněji než lidé či zvířata. Můžeme je kreslit v interiéru i v exteriéru. Listy jsou statické, nehybné objekty, mají mnoho tvarů a odstínů barev. Můžeme je kreslit jednotlivě, nebo jako celek na větvi.

Na odbornou hodinu si přineseme listy, které jsme posbírali cestou do školy. Nezapomeňte, že nemu-

síte kreslit vždy přesně to, co je před vámi. Listům můžeme dodat například jasnější a sytější barvy. Nejdříve si načrtne základní tvar listu nebo větvičky s listy a poté vybereme odstíny barev, které chceme použít.

Procvičujeme plastičnost zobrazení listů a celkovou formu obrázku (obr. 24).



Kresba tužkou

Kresba pastelkami

2.5 STYLIZACE LISTŮ



Obrázek 25

Předkreslené listy obkreslíme na průsvitnou šablonu a vystříháme. Vystřiženou šablonu přiložíme na vyválený tenký plát z modelovací hmoty, ořízneme skalpelem. Vytvarujeme do požadovaného tvaru.

Obrázek 26



5 FIGURA

5.1 STAVBA FIGURY

Lidské tělo je schopné provádět celou škálu pohybů a činností. K tomu, abychom tělo nakreslili, potřebujeme znát několik základních proporcí.

Pro naše potřeby lze říci, že lidské tělo se skládá z kulových a válcových částí. Použijeme metodu založenou na délce hlavy. **Velikost hlavy** je zde stanovena jako jednotka, tzv. **modul (M)**. Tělo se pak skládá ze $7 \frac{1}{2}$ modulů (obr. 71a).

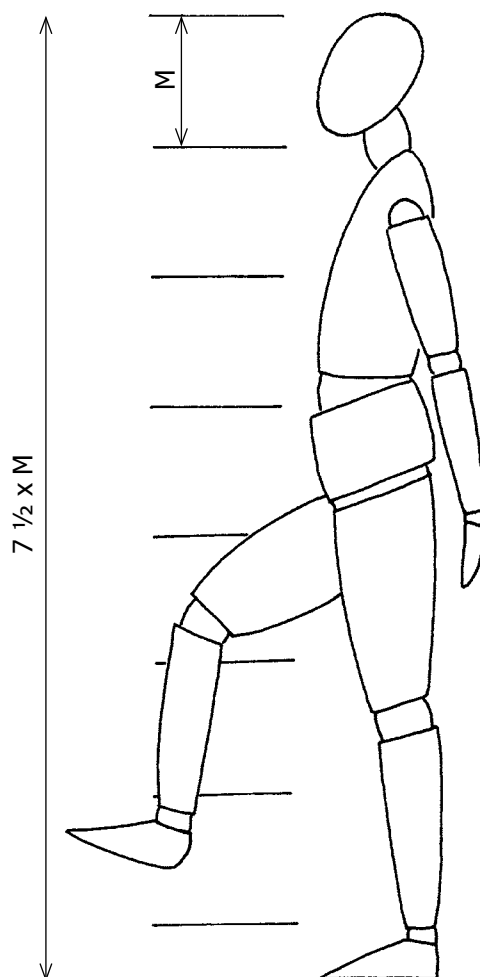
Ve vzpřímené poloze má **lidská postava** zhruba tyto **proporce**:

- hlava 1 modul
- hrudní koš 2 moduly
- pánev 1 modul
- délka paží $\frac{1}{2}$ modulu pod rozkrok
- stehna 1 modul
- lýtka s chodidly 2 moduly

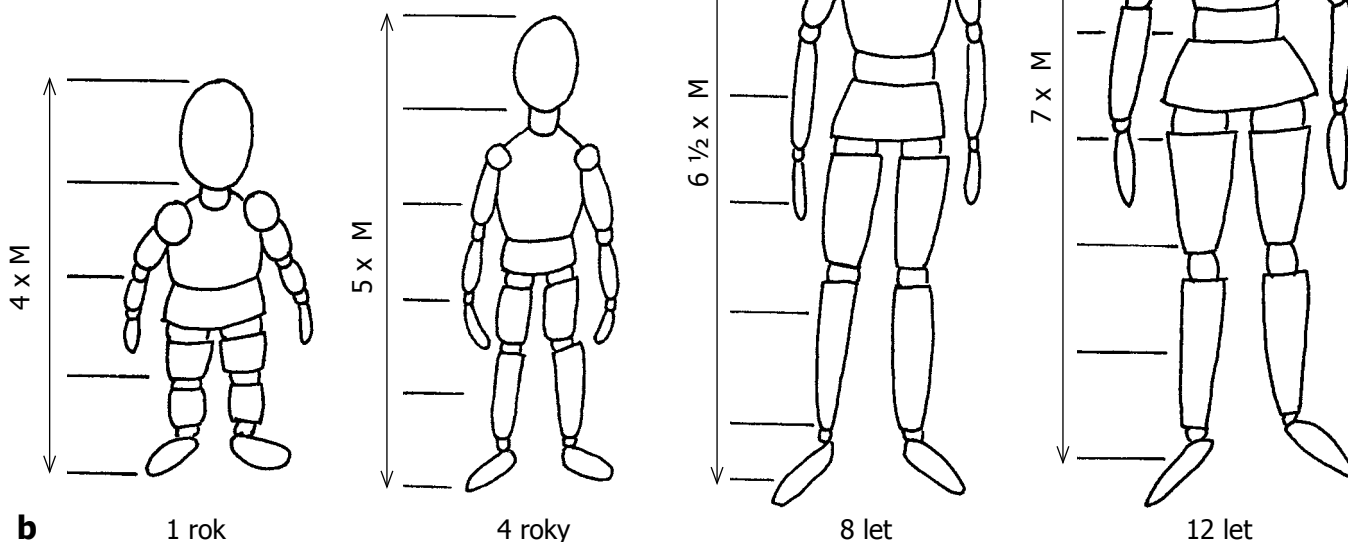
Pokud si načrtne proporce, stačí pak dokreslit svalové partie, ruce, nohy, obličej.

Nesmíme zapomenout, že mužské a ženské proporce se od sebe liší. Mužské proporce bývají výraznější, ženské naopak subtilnější.

Kreslení dětí má několik charakteristických zvláštností. Velikost hlavy a končetin se výrazně mění s věkem. Čím menší dítě, tím větší hlava k poměru těla (obr. 71b).



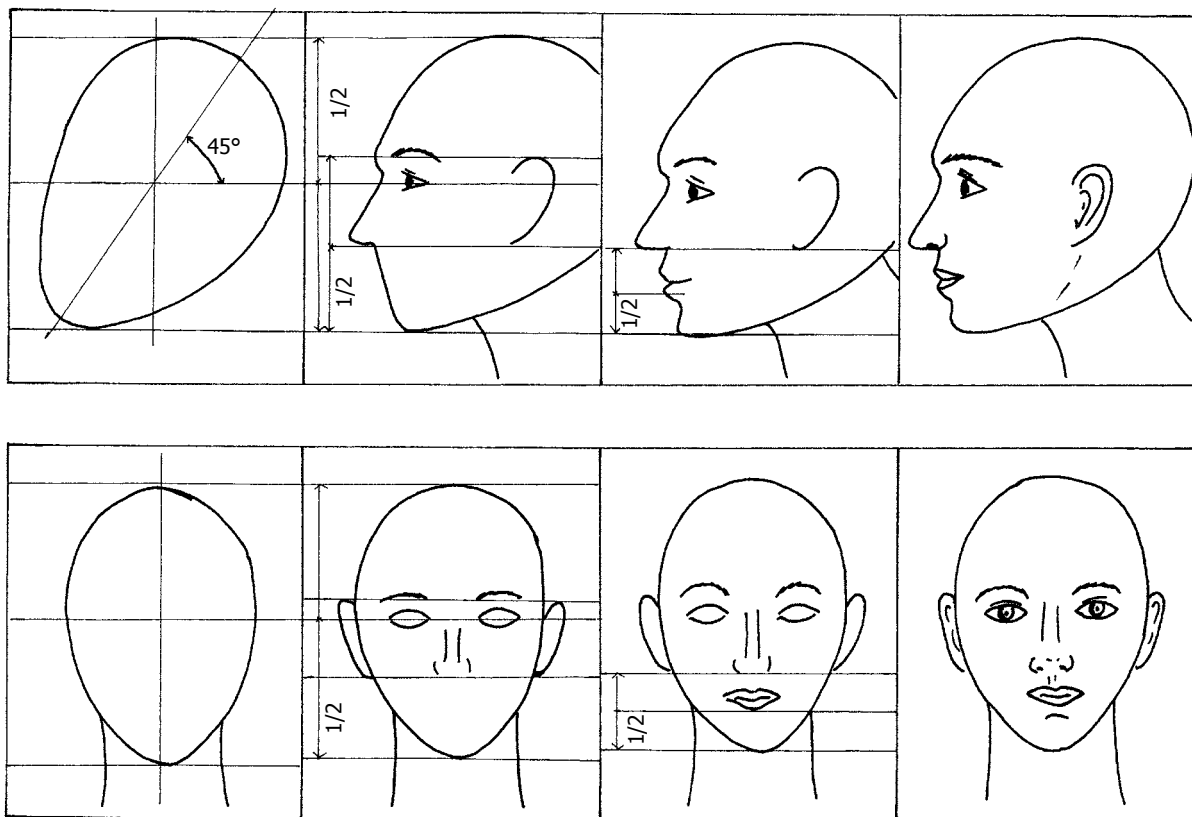
a



b

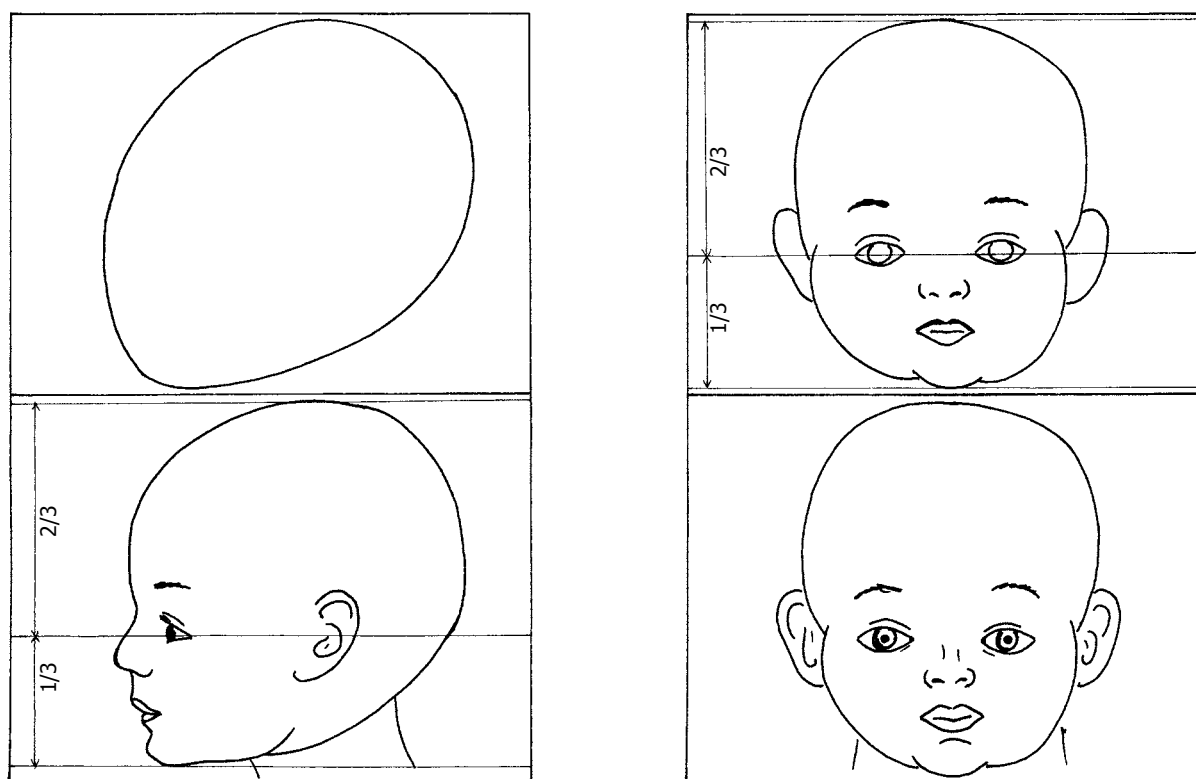
5.2 KRESLENÍ HLAVY

Nakreslíme si „vajíčko“, skloněné vzhledem k svislé ose v úhlu zhruba 45° . Pomocné mřížky fungují na principu „polovin“. Tento princip lze použít při pohledu z boku či zepředu (obr. 72a).



a

Hlava dítěte se výrazně liší svými proporcemi od hlavy dospělé osoby. Oči dítěte jsou posazené značně pod polovinou výšky hlavy, v níž má oči dospělá osoba (obr. 72b).



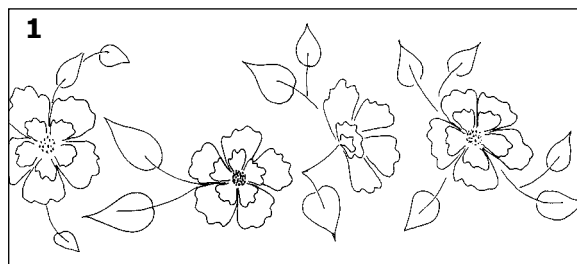
b

Obrázek 72

10.3 DORT S VÝŠIVKOU

Malování štětcem dodává dortům velice jemný vzhled. Takto připravené dorty jsou nejvhodnější na svatební a slavnostní dorty.

1. Pro lepší představivost si nejdříve obrázek, který budeme chtít na dortu vytvořit, namalujeme.
2. Modelovací hmotou si na potahovaný dort vytlačíme vzorek razítkem nebo vypichovátkem. Pokud jsme si jisti výsledkem, vzorek si připravovat nemusíme.
3. Hladkou menší trubičkou nastříkáme do vytlačeného obrysu královskou glazuru. Vždy nastříkáme pouze malou část, aby glazura nezaschla. Štětcem nebo špejlí se lehce dotkneme vrcholku naznačeného obrysu. Dlouhými tahy táhneme štětec do středu obrazce. Pokud chceme jemnější vzor, štětec si vlhčíme.
4. Detaily květin můžeme dobarvit jemnými odstíny barev, dozdobit malými perličkami.
5. Dort dozdobíme dle vlastní fantazie (*obr. 108*).



Obrázek 108

10.4 DORT SE STŘÍKANÝM VZOREM

Stříkaný vzor vytváříme fixírkou (*airbrush*). Dříve se místo fixírky používalo sítko a kartáček s tekutou barvou. V dnešní době je tato technologie velmi oblíbená, neboť zdobení fixírkou není náročné a vzhled dortu je efektní.

1. Nejdříve si na potravinářskou fólii nakreslíme šablonu, kterou poté rozstříháme na 3 díly (obloha, hory a voda).
2. Šablonu s pohořím položíme na potažený dort. Části, které překryjeme, budou bílé. Nádržku na barvu naplníme modrou barvou. Proud barvy si vyzkoušíme vedle dortu. Barvu na oblohu stříkáme rovnoměrně ze vzdálenosti asi 10–15 cm od dortu.
3. Poté překryjeme modrou barvou také vodu. Překryté části zůstaly bílé. Volné části vystříkáme černou barvou. Na dortu se vytvoří výrazný kontrast barev.
4. Zbylé části fólie stáhneme a fixírkou dostříkáme detaily.
5. Na dort si vymodelujeme lední medvědy. Pokud si nejsme jisti velikostí, můžeme si nejdříve nakreslit šablonu, kterou překryjeme fólií a na ní pak medvědy modelujeme. Budeme tak mít jistotu jejich správné velikosti a tvaru.
6. Dort dozdobíme dle vlastní fantazie (*obr. 109*).

2



3



4



1



5



6



O AUTORCE

Pavλίna Klopřřtokov se narodila v roce 1976 v Dein. Unovske a stredořkolske studium absolvovala v st nad Labem a Dein. Pedagogicke minimum vystudovala na Univerzitě Jana Evangelisty Purkyně v st nad Labem. Během studií byla zaměstnána jako učitelka odborného výcviku na Stredn škole řemesel a sluřeb v Dein, kde pracuje od roku 1995 a kdy na této škole zainal obor cukrář. První roky uila odborn výcvik i teoreticke předměty. Řadu let pracovala jako vedoucí učitelka na provoze. Posledn dva roky pracuje na pozici vedoucího učitele, kde m na starosti i jin obory a zároveň vyučuje cukrářskou teorii.

Jiř od zaatku sv práce se realizovala v mnoha soutěžich, kurzech apod. Vyhrvali a vyhrvj nejen její svěřenci, ale i ona sama.

Je aktivním členem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky.

Je mistrem republiky oboru cukrář.

Několik let byla členkou Nowaco týmu.

Je členkou Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR.

Získala cenu steckho kraje za přnos gastronomie ve školství.

DOSAřEN OCEEN

- 2012** Stuttgart (SRN) – zlat ocenn, IKA Erfurt (SRN) – bronzov ocenn
- 2011** Warth (Rakousko) – střbn ocenn
- 2010** Singapur – střbn ocenn
- 2009** Gastro Hradec – zlat ocenn – Mistr republiky oboru cukrář
- 2008** Gastro Hradec – zlat ocenn, IKA Erfurt (SRN) – bronzov ocenn
- 2007** Gastro Hradec – zlat ocenn
- 2006** Gastro Hradec – zlat ocenn
- 2005** Gastro Hradec – střbn ocenn, ajov pečivo Horeca – 2. msto
- 2004** Gastro Hradec – bronzov ocenn
- 2003** Gastro Hradec
- 2000** O zlatou slunečnici Hera – střbn ocenn
- 1999** O zlatou slunečnici Hera – zlat ocenn